

Catelan de riz

1 litre de lait

175 g de riz

125 g de sucre

40 g de beurre

2 œufs entiers

2 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

Caramel

~~1~~ 1 morceau de vanille ouvert

Jeter le riz dans 4 à 5 fois le volume d'eau froide porter à ébullition. ~~durant 3 minutes~~

~~faire~~ laissez bouillir durant 3 minutes.

Dans une autre casserole faire bouillir le lait vanillé.

Y versez le riz ~~q~~ après l'avoir

égoutée et lavée à l'eau froide.
~~Casser~~ Laisser cuire jusqu'à ce que le
riz absorbe le lait sans être compact.
Dans une terrine, mettre les œufs et
les jaunes, le sucre et le beurre ramol
li. Battre légèrement le mélange,
le mélanger au riz mettre dans un
moule ~~à~~ caramélisé et au four
mouderai modéré au bain marie
pendant 20 minutes.

Recette donnée

par Jean-Yves Taysel